

*Аннотации к программам учебных дисциплин и профессиональных модулей для профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия и термины микробиологии;

основные группы микроорганизмов,

микробиологию основных пищевых продуктов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

правила личной гигиены работников организации питания;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

пищевые вещества и их значение для организма человека;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

лабораторных и практических работ 12;

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных товаров и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа.

оформлять отчетно-учетную документацию по расходу и хранению продуктов, осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортировке и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений, требования к ним;

правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов, поступающих со склада и от поставщика.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

лабораторных и практических работ 18;

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
правила электробезопасности, пожарной безопасности;
правила охраны труда в организациях питания.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;
лабораторных и практических работ 24;

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет связь с дисциплиной Калькуляция и учет.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

принципы рыночной экономики;
организационно-правовые формы организаций;
основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации;
понятие, виды предпринимательства;

виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
формы и системы оплаты труда;
механизм формирования заработной платы;
виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
лабораторных и практических работ 16;

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- оставлять товарный отчет за день;
- производить расчет требуемого количества продуктов в соответствии с производственной программой;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
- лабораторных и практических работ 12;

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

лабораторных и практических работ 12;

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей воинской службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и в экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспеченности устойчивости объектов экономики и прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления в неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **72** часа;

практические занятия- **18** часов.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09. Повар, кондитер**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД) **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

В результате изучения профессионального модуля, студенты должны приобрести практический опыт, освоить умения, усвоить знания:

ПО 1 Подготовка, уборка рабочего места;

ПО 2 Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 3 Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

У1 Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

З 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

З 3 Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З 4 Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З 5 Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 396 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

лабораторных и практических работ 48;

учебной и производственной практики – 288 часов.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09. Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

У 1 Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

У 2 Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования

У 4 Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

У 5 Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

У 6 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

У 7 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

У 8 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

У 9 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.

У 10 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

У 11 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

У 12 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

У 13 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

У 14 Реализовать составленный план.

У 15 Организовывать работу коллектива и команды

У 16 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

У 17 Соблюдать нормы экологической безопасности

У 18 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)

У 19 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

У 20 Организовывать их хранение до момента использования.

У 21 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

У 22 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой.

У 23 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

У 24 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд

- У25 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
- У26 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд
- У27 Определять степень готовности блюд
- У28 Владеть техниками приемами приготовления блюд
- У 29 Выбирать , подготавливать и использовать при приготовлении блюд специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами
- У30 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование , производственный инвентарь, инструменты, посуду
- У31 Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.
- У 32 Поддерживать температуру подачи блюд на раздаче
- У 33 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
- У 34 Соблюдать выход блюд при их порционировании (комплектовании) хранения.
- У 35 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения
- У 36 Разогреть охлажденные, замороженные готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 37 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров
- У 38 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы , необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров
- У 39 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- У 40 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче
- У 41 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- 3 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
- 3 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
- 3 3 Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- 3 4 Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- 3 5 Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- 3 6 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
- 3 7 Структура плана для решения задач
- 3 8 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- 3 9 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
- 3 10 Основы проектной деятельности
- 3 11 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- 3 12 Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- 3 13 Пути обеспечения ресурсосбережения
- 3 14 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости , взаимозаменяемости
- 3 15 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд
- 3 16 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов

- 3 17 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
- 3 18 Температурный режим и правила приготовления блюд
- 3 19 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- 3 20 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй
- 3 21 Техника порционирования, варианты оформления блюд для подачи
- 3 22 Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
- 3 23 Правила разогревания охлажденных, замороженных блюд
- 3 24 Требования к безопасности хранения готовых блюд
- 3 25 Правила маркирования упакованных блюд, правила заполнения этикеток
- 3 26 Ассортимент и цены на блюда потребителя
- 3 27 Техника общения, ориентированная на потребителя
- ПО 1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок
- ПО 2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- ПО 3 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок
- ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах
- ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
- ПО 6 Определение этапов решения задачи
- ПО 7 Определение потребности в информации
- ПО 8 Осуществление эффективного поиска
- ПО 9 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач
- ПО 10 Планирование профессиональной деятельности
- ПО 11 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- ПО 12 Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
- ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПО 16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 640 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 208 часов;
- лабораторных и практических работ 78 ;
- учебной и производственной практики – 432 часов.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции, умения, знания, практический опыт:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

У 1: Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2: Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3: Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4: Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

З 1: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2: Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3: Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З 4: Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

З 5: Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПО1: В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО2: В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО3: В упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО4: В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО5: В ведении расчетов с потребителями.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 520 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов;

лабораторных и практических работ 62 ;

учебной и производственной практики – 324 часа.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

и соответствующие ему профессиональные компетенции, умения, знания и практический опыт:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

У1 Выбирать, рационально размещать на рабочем месте сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У2 Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

У4 Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие.

У5 Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

У6 Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

У7 Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

У8 Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов средства.

У9 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У10 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

У11 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

У12 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

У13 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия.

У14 Определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

У15 Составлять план действия определять необходимые ресурсы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

У16 Реализовать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

У17 Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

- У 18 Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
- У19 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования.
- У20 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.
- У 21 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.
- У22 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- У23 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- У24 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- У25 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- У26 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- У27 Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.
- У28 Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, подбирать гарниры, соусы, соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.
- У 29 Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- У30 Поддерживать визуальный контакт с потребителем владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- 31 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
- 32 Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
- 33 Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
- 34 Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- 35 Правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.
- 36 Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

- 37 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
основные источники информации и ресурсы
для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- 38 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
методы работы в профессиональной и смежных сферах, структура плана для
решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
- 39 Психология коллектива, психология личности основы проектной
деятельности.
- 310 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной
Деятельности основные ресурсы задействованные в профессиональной
деятельности пути обеспечения ресурсосбережения.
- 311 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемо-
сти, взаимозаменяемости.
- 3 12 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- 313 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяе-
мости сырья и продуктов, правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах, правила
составления заявки на склад.
- 314 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления
холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе регио-
нальных, вегетарианских, для диетического питания.
- 315 Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих
сладких блюд, десертов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
- 316 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность
ароматических и красящих веществ.
- 317 Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия плате-
жей, правила поведения, степень ответственности за
правильность расчетов с потребителями, правила общения с потребителями.
- 318 Базовый словарный запас на иностранном языке.
- 319 Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холод-
ных и горячих сладких блюд, десертов, условия, сроки,
способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- 320 Правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения
пищевых продуктов.
- ПО1 Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации
технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель-
ных приборов.
- ПО2 Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творче-
ском оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков раз-
нообразного ассортимента, в том числе региональных.
- ПО3 Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.
- ПО4 Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к
безопасности готовой продукции;

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соот-
ветствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и
направлен на развитие набора общих компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего –
530 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов;
- лабораторных и практических работ 44 ;
- учебной и производственной практики – 324 часа.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт:

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

31 требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

34 методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

35 правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

36 способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

ПО1 в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО 3 в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО 4 в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО 5 в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

ПО 6 в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности

ПО 7 в ведении расчетов с потребителями

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 730 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 226 часов;
- лабораторных и практических работ 80 ;
- учебной и производственной практики – 504 часа.